

## « Scones» – ni petta ni paun

Farina, pulvra da levon, zutger e sal maschadar en ina cuppa. Agiuntar il paintg e sfruschar tar ina massa smulusa. Agiuntar il latg e far ordlonder ina pasta leva, sainza empastar la pasta. Smatgar la pasta, cuvrir ella e metter a fraid la pasta per 30 minutas.

Zullar la pasta circa 2 cm grossa, cun in magiel furar ca 12 scones, metter els sen palpieri da furnel e stritgar ils scones cun latg.

Metter ils scones per 15 minutas en il furnel tar 200 grads.

Ils scones vegnan servids tradiziunalmain cun confitura da frajas e cun clotted cream.

Igl meglia gustan ils scones frestg.



### Ingredientas

*Recept per 12 scones*

- 300 g farina
- 1 tschadun pulvra da levon
- 30 g zutger
- 0.5 tschadun da té sal
- 70 g paintg
- 1.5 dl latg